


**Warming drawer**

WDU/WDV & WDUI/WDVI models

**Chauffe-plats**

Modèles WDU/WDV & WDUI/WDVI

# Installation instructions and User guide

# Instructions d'installation et Guide d'utilisation

**US CA**

# TEMPERATURE SETTINGS



## SUGGESTED TEMPERATURES TO KEEP FOODS HOT

| *FOOD* | *TEMPERATURE* | *SLIDE KNOB POSITION* | *COVERED/ UNCOVERED* |
|---|---|---|---|
| *Beef*** | | | |
| *Rare* | *Low* | *Moist* | *Covered* |
| *Medium* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Well Done* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Bacon* | *High* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Bread Dough* | *Proofing* | *Moist* | *Covered* |
| *Casseroles* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Chips* | *High* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Cooked Cereal* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Eggs* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Fish, Seafood* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Fried Foods (all)* | *High* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Fruit* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Garlic Bread, Rolls* | *Low* | *Moist* | *Covered* |
| *Gravy, Cream Sauces* | *Med* | *Moist* | *Uncovered* |
| *Ham* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Lamb* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Meat Loaf* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Pancakes, Waffles* | *High* | *Moist* | *Uncovered* |
| *Pies, one crust* | *Med* | *Moist* | *Uncovered* |
| *Pies, two crust* | *Med* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Pizza* | *Med* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Pork* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Potatoes, baked* | *High* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Potatoes, hash browns* | *High* | *Crisp* | *Uncovered* |
| *Potatoes, mashed* | *Med* | *Moist* | *Covered* |
| *Poultry* | *High* | *Moist* | *Uncovered* |

**USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145° F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

# WARRANTY AND SERVICE



## Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1 your product is correctly installed
2 you are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty document for warranty details and your nearest Authorized Service Center, Customer Care, or contact us through our website www.dcsappliances.com.

# À L'INTENTION DE NOS CLIENTS



Nous vous remercions d'avoir choisi ce chauffe-plats DCS. Nous avons conçu ce manuel pour expliquer les fonctions uniques de cet appareil. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon correcte d'installer et de faire fonctionner votre nouveau chauffe-plats et d'en faire l'entretien. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle Fisher & Paykel par téléphone :1-888-936-7872, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

**REMARQUE :** Veuillez noter les numéros de modèle, code, et de série sur cette page pour information (situé sur le panneau droit intérieur de la cavité du tiroir derrière le côté du tiroir droit)

NUMÉRO DE MODÈLE ________________ CODE ____________________ NUMÉRO DE SÉRIE __________________________________

**REMARQUE** : Inspecter le produit pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant l'expédition. En cas de dommages, contacter le transporteur et entamer une déclaration pour dommage. DCS by Fisher & Paykel n'est en aucun cas responsable des dommages pendant l'expédition.

*Ne pas jeter le matériau d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir inspecté l'unité.*



## AVERTISSEMENT

**Le chauffe-plats n'est pas conçu pour être utilisé avec de l'eau. NE remplissez PAS le tiroir ou le logement du chauffe-plats avec de l'eau. Cela pourrait créer un risque de choc et causer des blessures.**



## AVERTISSEMENT

**POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE FEU DE GRAISSE SUR LA CUISINIÈRE, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES : ÉTOUFFEZ LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, puis éteignez le brûleur. ÉVITEZ DE VOUS BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LES POMPIERS. NE SOULEVEZ JAMAIS UN RÉCIPIENT EN FEU - Vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des serviettes mouillées - une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :**

1 Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.
2. Le feu est limité et restreint à la zone où il s'est déclenché.
3. Le service des pompiers a été appelé.
4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.



## AVERTISSEMENT

**NE VERSEZ PAS d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le chauffe-plats, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.**

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

# TABLE DES MATIÈRES

# MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

## VEUILLEZ LIRE ET BIEN ASSIMILER CES CONSIGNES

- Veuillez lire attentivement ces consignes et tout le manuel d'installation avant d'installer ou d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.
- Procédez à l'installation conformément aux instructions.
- Confiez la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié.
- Branchez l'appareil dans une prise de 120 V C.A., 5 A min., 15 A maximum requis.

## PRÉCHAUFFAGE

Le chauffe-plats est conçu pour garder les aliments cuits à une température chaude pendant de longues périodes. Il doit être préchauffé avant toute utilisation (voir 'Guide opérationnel'). Il doit être préchauffé pendant une demi-heure au moins à température maximum. Si le chauffe-plats n'est pas préchauffé, la température interne des aliments chauffés pourrait baisser à un niveau dangereux propice au développement des bactéries. Préchauffez toujours le chauffe-plats selon les instructions du manuel.



## AVERTISSEMENT

**Évitez de ranger des articles pouvant attirer les enfants dans l'appareil, au-dessu ou à proximité. Les enfants pourraient être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.**

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir le chauffe-plats. Ils pourraient alors se blesser ou être brûlés sérieusement si l'appareil est en fonctionnement et qu'il est chaud.

  **Utilisez seulement des gants isolants secs:** Les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon épais à la place de gants isolants.
- Ne rangez jamais rien dans le chauffe-plats. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre lui. Certains matériaux sont extrêmement inflammables et pourraient prendre feu.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du chauffe-plats.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne recouvrez aucune partie du chauffe-plats avec du papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation de la chaleur et de l'air de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur. Celle-ci pourrait alors affecter la performance des pièces du chauffe-plats.

# MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

## ⚠ AVERTISSEMENT

**Cet appareil est conçu pour réchauffer les aliments. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le chauffe-plats pour chauffer une pièce.**

- Comme pour tout appareil de cuisson ou de chauffage, ne laissez jamais le chauffe-plats sans surveillance quand vous réchauffez de la nourriture, car il y a risque d'incendie.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés dans ce chauffe-plats. Les ustensiles non thermorésistants peuvent se briser à la suite de changements de température soudains.
- Ne chauffez pas de récipients hermétiques car ils pourraient exploser suite à une accumulation de pression.
- Circuit de 120 V c.a., 5 A min., 15 A maximum requis.
- La graisse est inflammable. Évitez donc de laisser des dépôts de graisse s'accumuler dans le chauffe-plats et nettoyez tout déversement.
- NE VERSEZ PAS d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le chauffe-plats, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- Si vous ouvrez le tiroir et qu'il contient des sauces chaudes, de la sauce tomate, etc., ouvrez-le lentement pour éviter tout déversement.
- Faites attention quand vous ouvrez un chauffe-plats chaud; pour éviter tout risque de brûlures graves, ouvrez-le lentement en laissant s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou d'introduire des aliments.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié. Celui-ci doit débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.
- Durant l'utilisation du chauffe-plats : afin d'éviter de vous brûler, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES INTÉRIEURES ni la surface extérieure autour de la porte tant qu'elles n'ont pas refroidi.
- Nettoyez le chauffe-plats avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives s'ils sont appliqués à une surface chaude. Suivez le mode d'emploi fourni par le fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de l'appareil sont fermés et que celui-ci est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Ne touchez par l'élément chauffant ni les surfaces intérieures du chauffe-plats. Même si leur couleur semble sombre, ils peuvent encore être assez chauds pour causer des brûlures. Laissez-leur le temps de refroidir.
- Ne mettez par des matériaux inflammables pouvant s'enflammer en contact avec l'élément chauffant ou la surface intérieure du chauffe-plats tant que l'appareil n'a pas refroidi.

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE



## SPÉCIFICATIONS

La profondeur du boîtier, à partir de la bordure extérieure de la face avant jusqu'au fond du boîtier ou au mur, doit mesurer 61 cm (24 po) minimum (voir Fig.1).

Le chauffe-plats doit être installé dans un boîtier dont les dimensions extérieures minimum doivent être de 33,5 cm (13-1/4 po) de haut sur 76 cm (30 po) de large sur 61 cm (24 po) de profondeur.

Alimentation requise : 120 V c.a.;  5 A min., 15 A maximum requis.

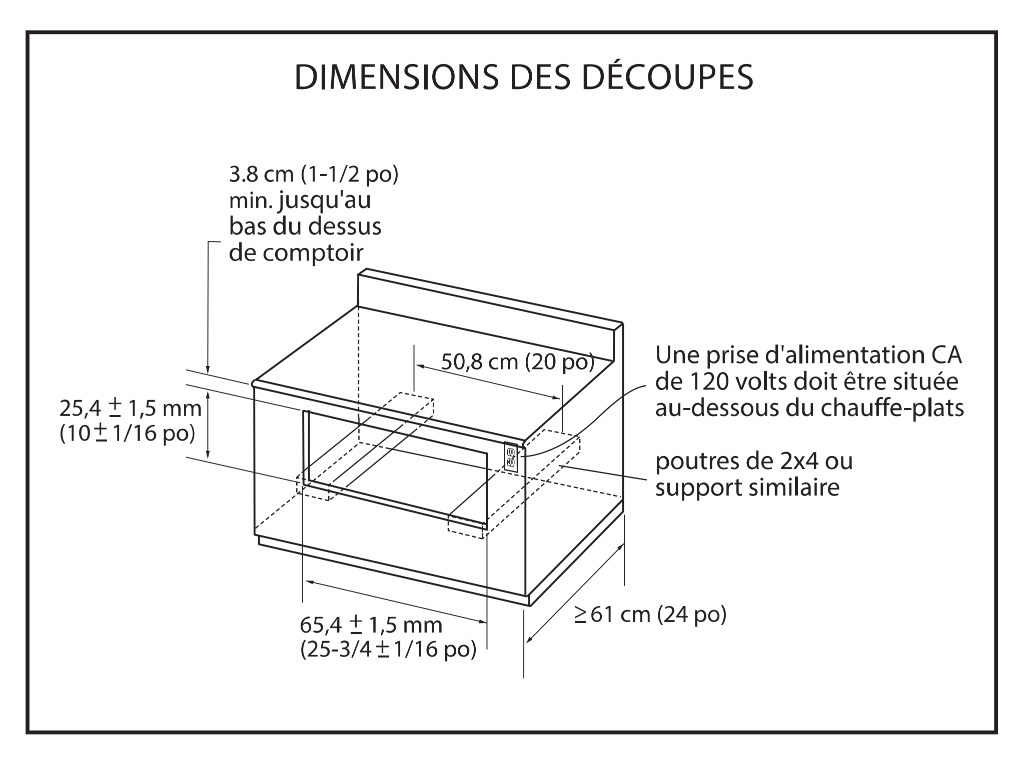



*Fig. 1*

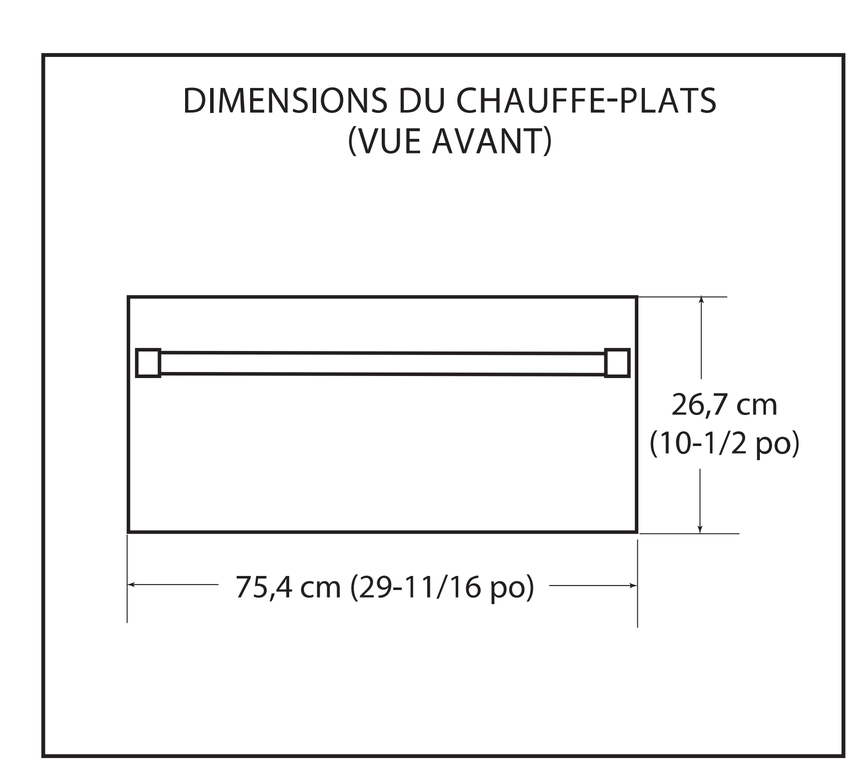



*Fig. 2*

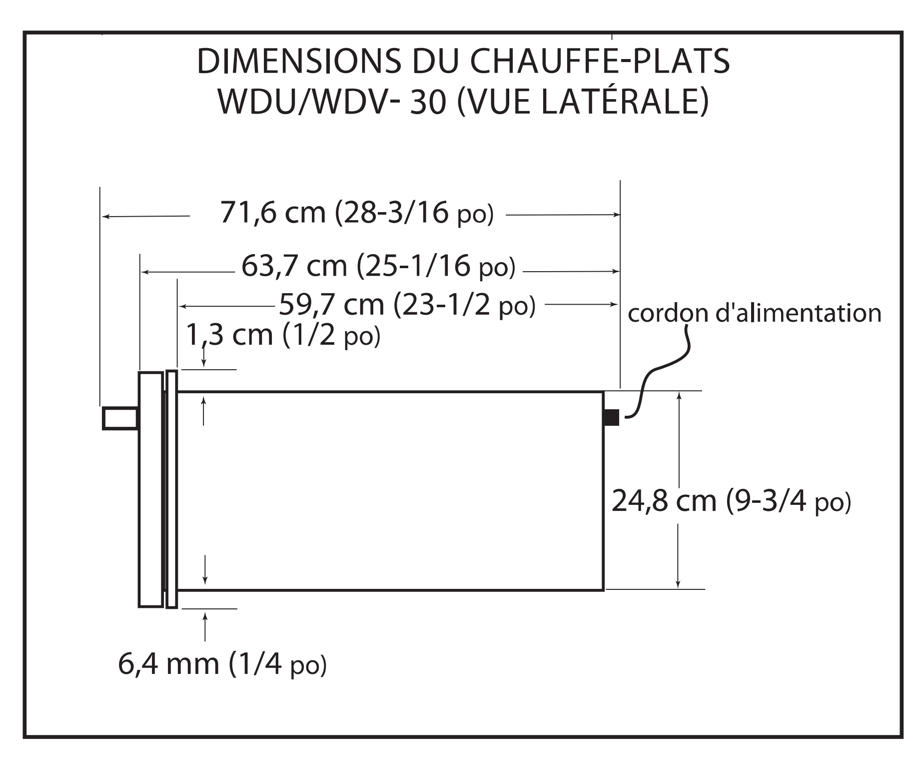



*Fig. 3*

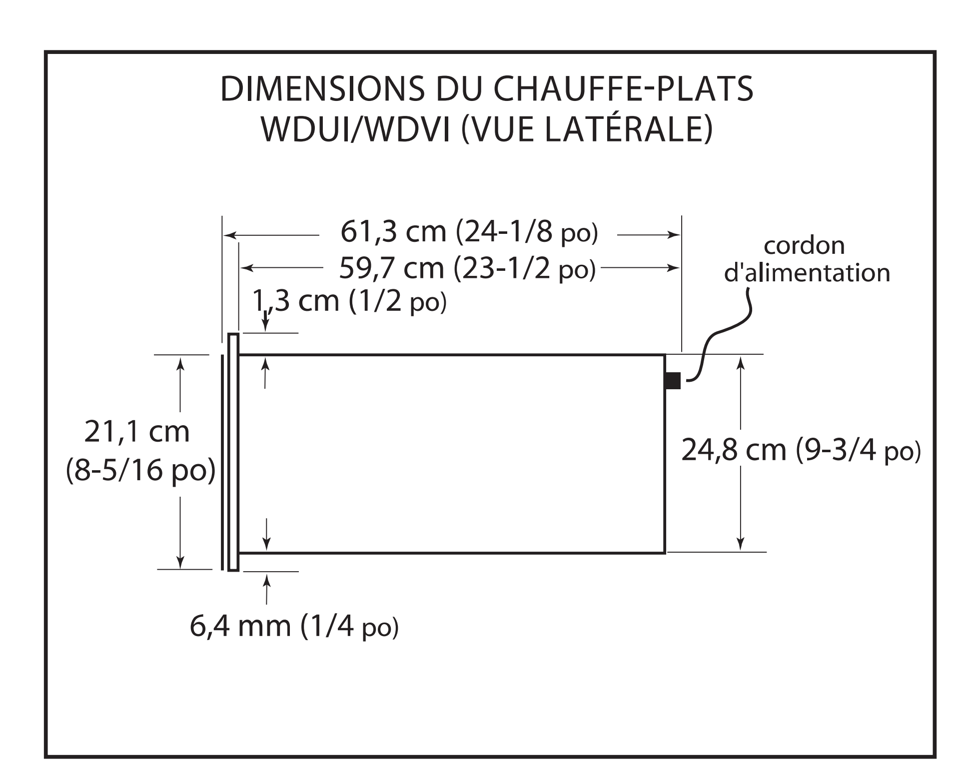



*Fig. 4*

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## MONTAGE ET INSTALLATION

Les coins inférieurs arrière du boîtier doivent soutenir correctement l'arrière du chauffe-plats et les fixations anti-basculement. Une prise c.a. de 120 V doit être située à moins de 92 cm (36 po) du centre arrière du chauffe-plats.

La section arrière inférieure de l'élément doit être fabriquée en contreplaqué plein ou de deux poutres 2 x 4. Il comporte les clips de montage antibasculement et supporte le poids du tiroir chauffant, à savoir 90 lbs. (voir Fig. 5 et 6). Si on utilise deux poutres de 2 x 4, la distance entre leurs centres doit être de 20″ pour pouvoir fixer le tiroir chauffant.

## ÉTAPE 1

Fixez, à l'aide des vis fournies, les fixations de montage qui doivent être installées sur le support inférieur, à l'arrière, pour empêcher tout basculement. Voir les mesures de placement à la figure ci-dessous(voir Fig. 5 et 6).

## ÉTAPE 2

Brancher le cordon d'alimentation dans une prise c.a. Faire glisser le corps sur les clips de montage antibascule-ment (voir Fig. 6).

## ÉTAPE 3

Utiliser les deux vis 1-1/2″ fournies au travers des deux trous marqués (voir Fig. 7) pour fixer le devant du tiroir chauffant.

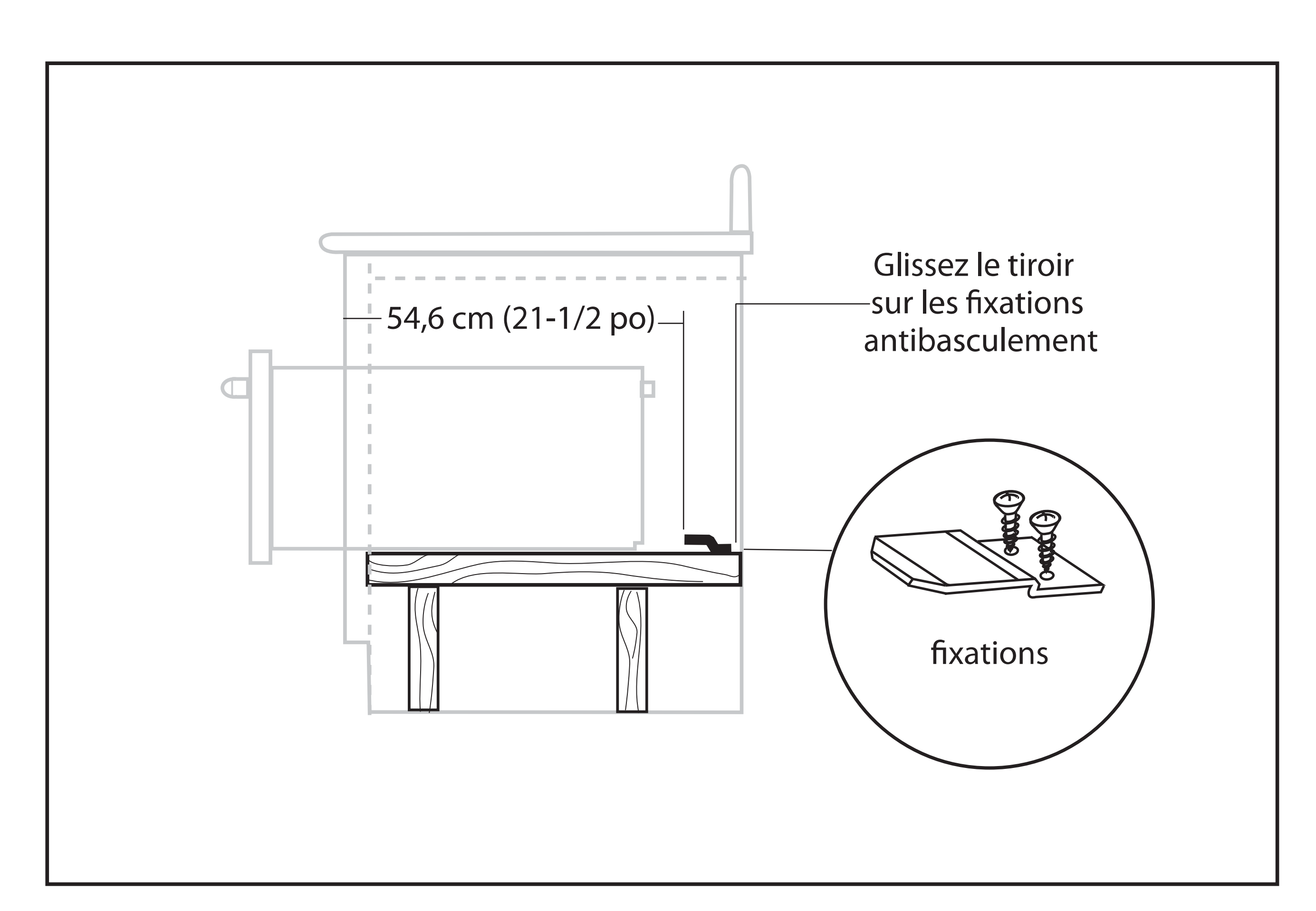



*Fig. 5*

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE



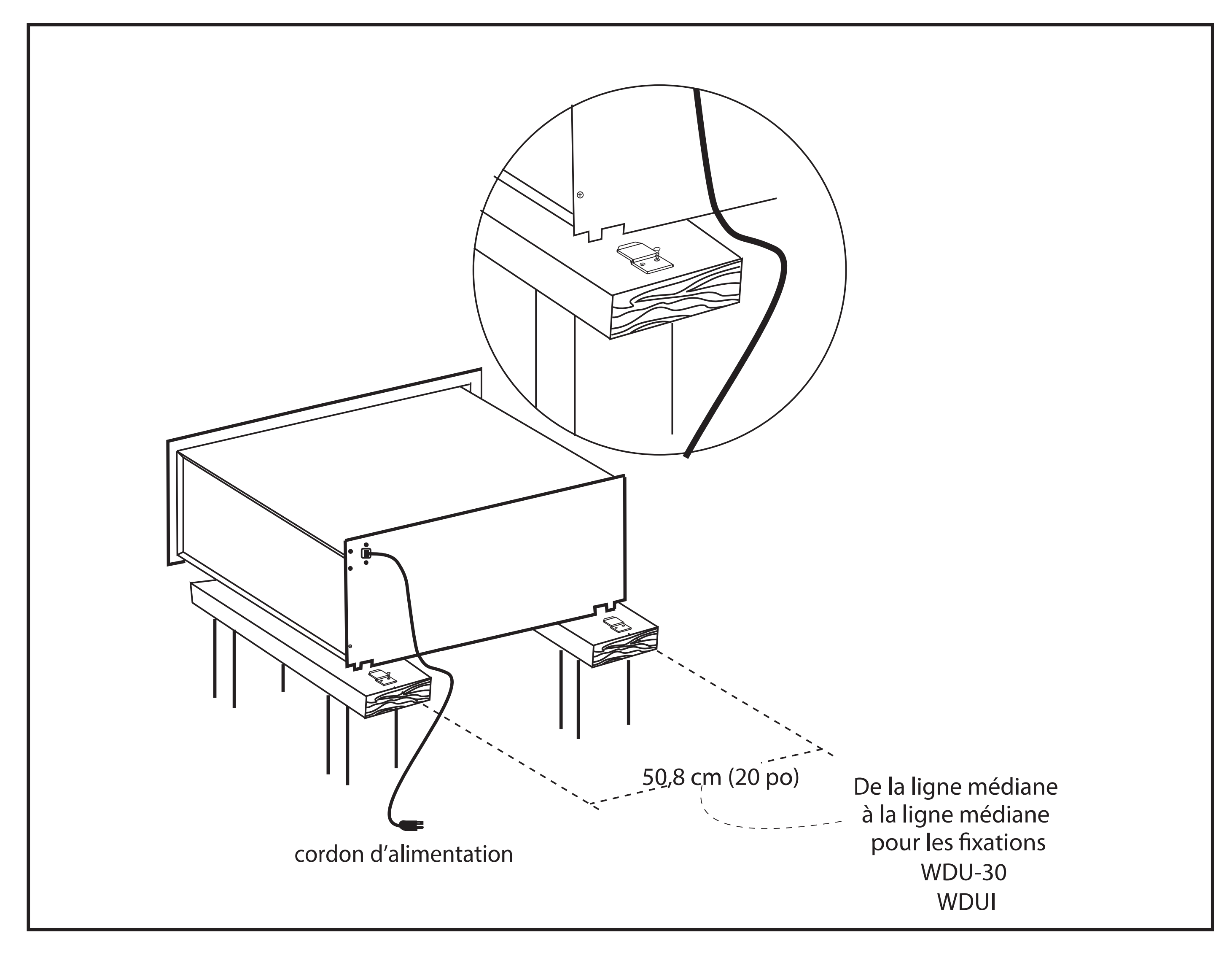



*Fig. 6*

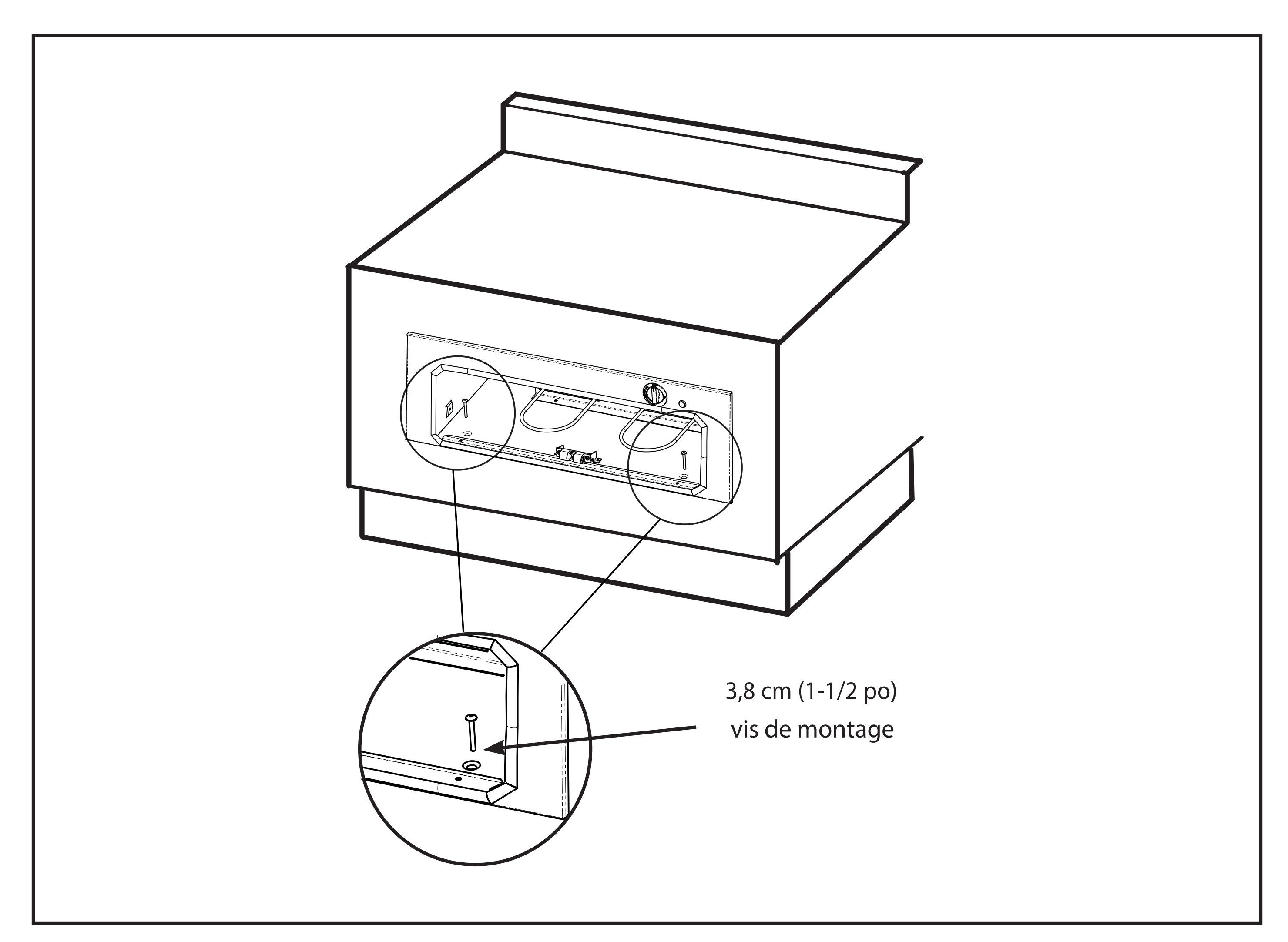



*Fig. 7*

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE



## INSTALLATION DE PANNEAU PERSONNALISÉE DU TIROIR CHAUFFANT INTÉGRÉ (WDUI/WDVI)

### ÉTAPE 1
Retirez le chauffe-plats conformément aux instructions. (Voir la section 'Instructions d'entretien'.)

### ÉTAPE 2
Vérifiez les dimensions du gabarit devant. (Voir Fig. 8.)

### ÉTAPE 3
Découpez le panneau fait sur mesure selon les dimensions requises, sachant que le panneau doit recouvrir le gabarit avant et dépasser de 3,2 mm (1/8 po) sur les quatre côtés afin de soigner l'aspect d'ensemble. L'épaisseur du panneau doit être supérieure à 1,4 cm (9/16 po) afin d'assurer le dégagement nécessaire aux extrémités des vis retenant le chauffe-plats, une fois le panneau posé.

### ÉTAPE 4
Centrer le gabarit avant en papier fourni sur le dos du panneau personnalisé pour percer ou couper les zones à dégager pour la visserie maintenant le tiroir. (Remarque : les dimensions de perforation et les références se trouvent sur le gabarit.)

### ÉTAPE 5
Fixez le panneau à l'aide des vis fournies, tel qu'indiqué à la Fig. 8.

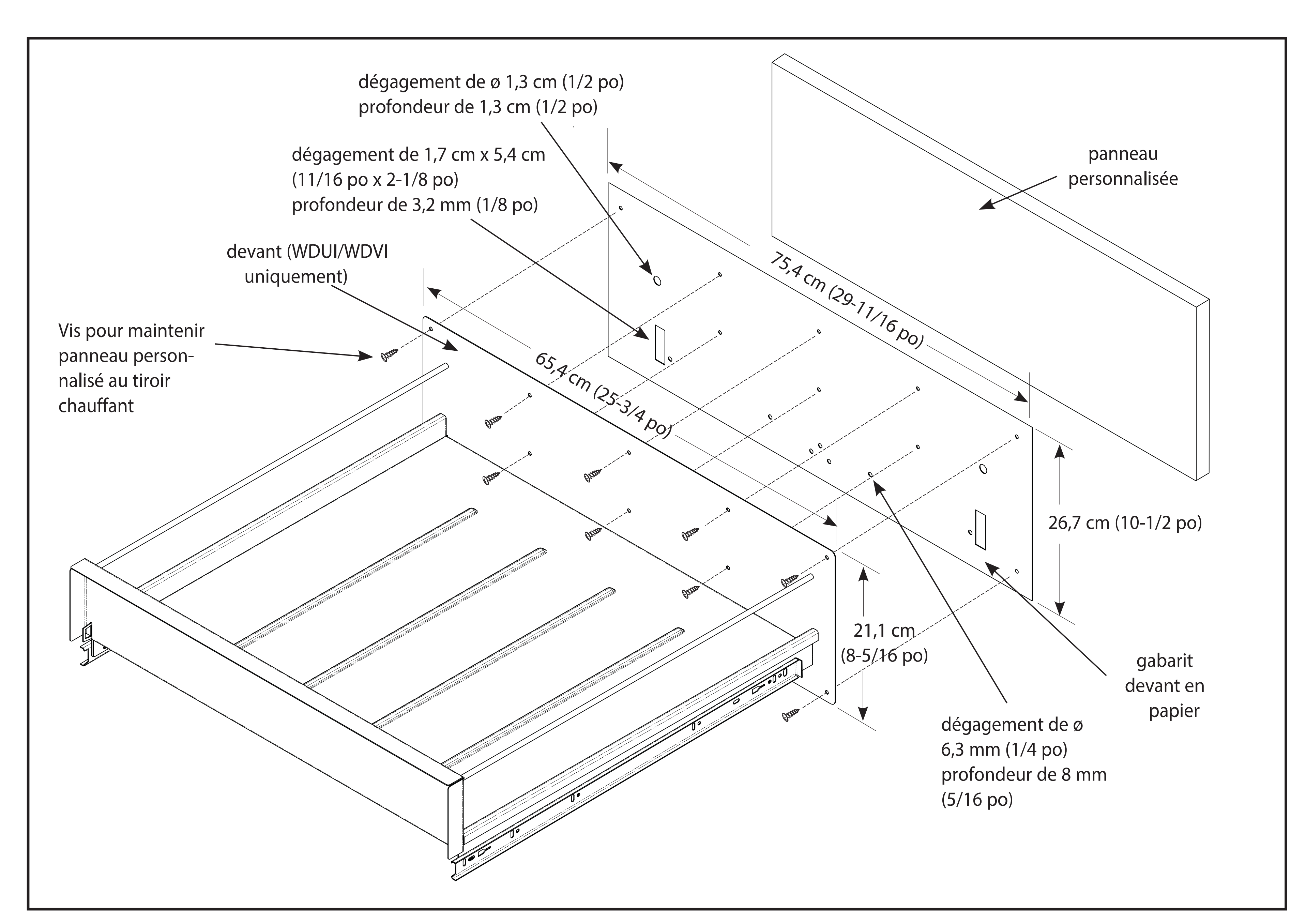



*Fig. 8*

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE



## PRÉPARATION DES ARMOIRES

**Four double et installation de chauffe-plats**

découpe de four double
25,4 cm ± 1,6 mm (10 ± 1/16 po)
découpe de chauffe-plats**
28,4 cm (11-3/16 po)
40,0 cm (15-3/4 po)
65,4 cm ± 1,6 mm (25-3/4 ± 1/16 po)

*Fig. 9*

**Four simple, micro-ondes et installation de chauffe-plats**

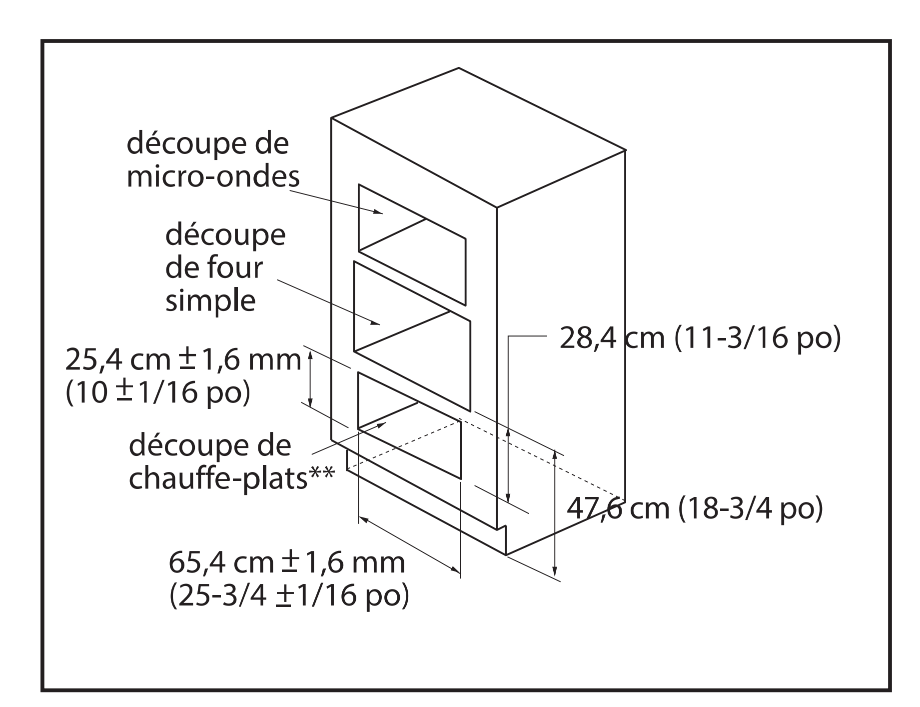



*Fig. 10*

** Le fonds de l'ouverture doit être fait d'un contre-plaqué assez solide pour supporter le poids du four et sa charge (ou utiliser une construction 2 x 4 - voir Fig. 1).

# CARACTÉRISTIQUES DU CHAUFFE-PLATS

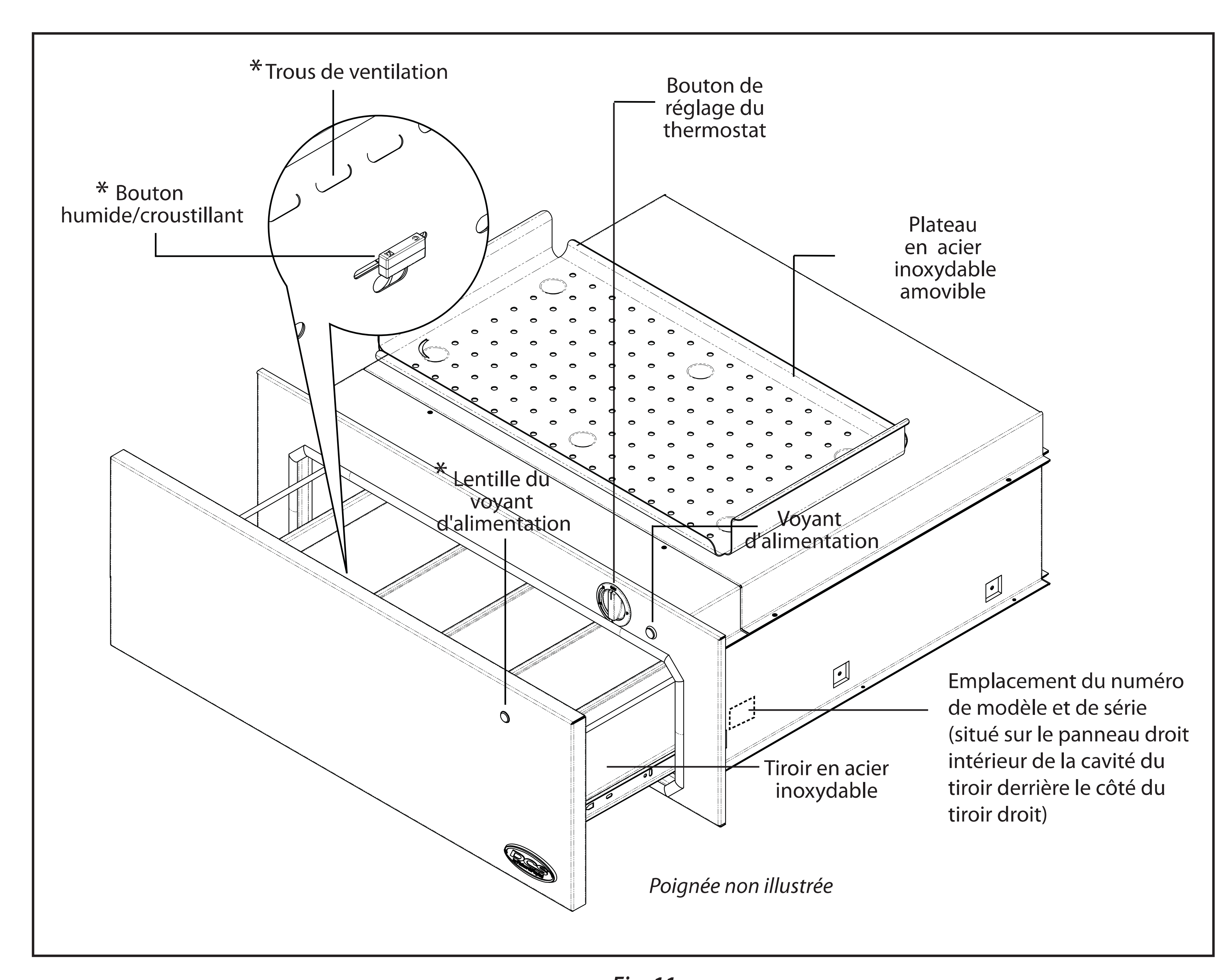



***Fig. 11***

# GUIDE OPÉRATIONNEL



## GUIDE OPÉRATIONNEL

Le chauffe-plats est conçu pour garder les aliments cuits à une température chaude sécuritaire, pendant de longues périodes, à condition d'être utilisé correctement. Il n'est pas conçu pour cuire ou réchauffer les aliments. Le chauffe-plats doit être préchauffé tel qu'indiqué au tableau ci-dessous avant d'y placer des aliments à réchauffer. Les aliments peuvent être gardés dans le chauffe-plats jusqu'à deux heures. S'il n'est pas préchauffé, la température des aliments pourrait baisser à un niveau dangereux propice au développement des bactéries. Le bouton au coin supérieur droit de l'appareil permet de l'allumer et de l'éteindre et de régler le niveau de température. Tournez le bouton à droite, de la position éteint à la position basse température, pour maintenir une température d'environ 38 °C (100 °F). Tournez le bouton à droite, en position de température élevée, pour maintenir le chauffe-plats à environ 121°C (250 °F).

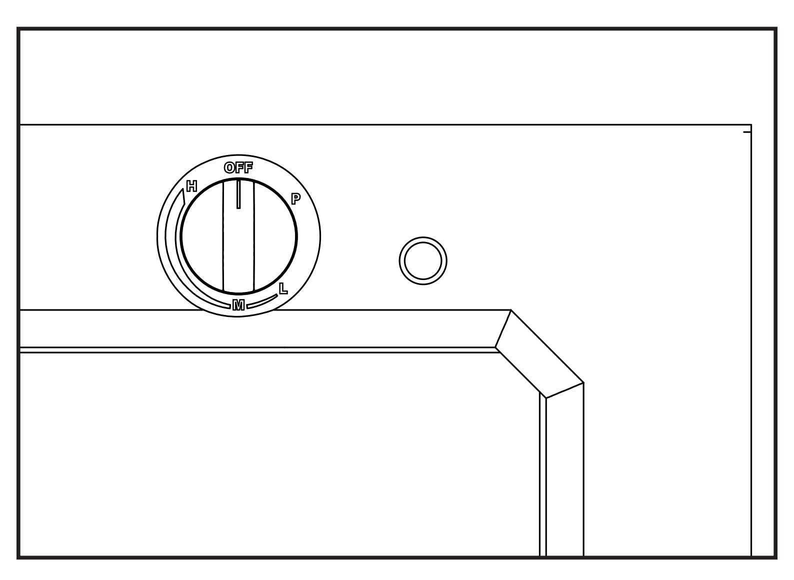



*Fig. 12*

**Utilisation :** Tournez le bouton thermostatique pour choisir un réglage de température;

High (Haut)     Medium (Moyen)     Low (Bas)     Proofing (Apprêt)

- Si vous comptez utiliser le plateau, préchauffez-le tout en préchauffant le chauffe-plats.
- Préchauffez tous les plats vides devant être utilisés, tout en préchauffant le chauffe-plats.
- Ajoutez les aliments cuits dans leurs récipients de cuisson ou des récipients thermorésistants.
- Vous pouvez couvrir les récipients avec du papier d'aluminium.

# MISE EN GARDE

**N'utilisez pas de récipients en plastique ni de film de plastique. Ceux-ci peuvent fondre au contact du chauffe-plats ou d'un ustensile chaud et, dans ce cas, peuvent adhérer au chauffe-plats au point de ne pouvoir être enlevés. Utilisez uniquement des plats thermorésistants.**

## SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE :

Plage de températures :

| | |
|---|---|
| Apprêt (Proof).....Ne pas préchauffer | 32 °C-43 °C (90 °F -110 °F) |
| Bas (Low).............Préchauffer 10 min. | 60 °C -77 °C (140 °F-170 °F) |
| Moyen (Medium) ....Préchauffer 15 min. | 77 °C -93 °C (170 °F-200 °F) |
| Haut (High)............Préchauffer 20 min. | 93 °C-121 °C (200 °F -250 °F) |

- Préchauffez toujours sur high (haut), puis tournez le bouton vers le réglage voulu.
- Pour conserver la chaleur de plusieurs aliments mis ensemble, réglez la température en fonction de celui qui exige la température la plus élevée. Placez les aliments nécessitant le réglage le plus élevé au fond du chauffe-plats et la nourriture exigeant le moins de chaleur sur le plateau

## APPRÊT LA PÂTE

Placez la pâte dans un roulé à la gelée, une plaque à pâtisserie ou un bol huilé, pas plus haut que 12,7 cm (5 po). Retournez la pâte pour bien la huiler et recouvrez-là d'un linge humide propre. Placez-là au centre du chauffe-plats et mettez le bouton de réglage surproof (P)(apprêt). Vérifiez après 45 minutes ou une heure. La pâte devrait avoir doublé de taille. Mettez la pâte en forme, placez-la dans un moule et mettez celui-ci dans le chauffe-plats pour la seconde fermentation, pendant environ 30 à 45 minutes; augmentez la durée au besoin..

# INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN



## NETTOYAGE DU CHAUFFE-PLATS

- Faites attention quand vous nettoyez cet appareil, en particulier le boîtier du tiroir et l'arrière de la face du tiroir. Toutes les parties de l'appareil peuvent être nettoyées avec linge humide savonneux chaud, puis rincées, séchées et bien polies à l'aide d'un tissu à poils épais. Essayez cela en premier, c'est la façon la plus douce de le nettoyer.
- Assurez-vous que le chauffe-plats est éteint et froid avant d'utiliser un nettoyant aérosol quelconque. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage sont plus durs que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
- Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition dans le sens du polissage, ce qui donne plus d'efficacité au nettoyant.
- Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux en plastique ou non-métalliques. (Attention : certains tampons à récurer peuvent égratigner la surface).
- Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.
- Retirez les particules alimentaires après chaque utilisation.

1. Tiroir : Nettoyez le chauffe-plats à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide savonneux tiède.
2. Devant du tiroir : Polissez au moyen d'un nettoyant pour acier inoxydable dans le sens du grain.
3. Joint : Nettoyer à l'eau chaude uniquement. Ne pas frotter. Appuyer une serviette sèche sur le joint pour sécher. Ne pas retirer ni endommager le tamis.
4. Boutons : Vous pouvez retirer le bouton de température pour le nettoye. Toutefois, le bouton moist/crisp (humide/croustillant) ne doit jamais être retiré. En effet, il deviendra facile à décoller et de jeunes enfants pourraient s'étouffer avec.
5. Lumière : Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
6. Élément chauffant : Faites attention lorsque vous nettoyez l'élément chauffant : ne le faites qu'une fois l'appareil refroidi. Utilisez de l'eau tiède savonneuse sur un chiffon humide.
7. Plateau en acier inoxydable : Peut être retiré et nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude dans l'évier.

# INSTRUCTIONS D’ENTRETIEN



### RETRAIT DU CHAUFFE-PLATS

**Éteindre l’unité**. Assurez-vous que le chauffe-plats est froid et qu’aucun aliment ni plateau ne se trouve à l’intérieur. N’essayez jamais de retirer le tiroir lorsque l’appareil est allumé ou chaud.

1. Pour retirer le tiroir, retirez d’abord les plats, plateaux, etc. du tiroir.
2. Ouvrez le tiroir complètement jusqu’à ce qu’il s’arrête (Fig.13).
3. Déverrouiller le tiroir en relevant la languette sur le côté gauche (Fig. 14) et en appuyant sur la languette sur le côté droit (Fig. 15). Ouvrir le tiroir en le tirant en même temps (Fig. 16).

***Remarque :***
***Il faudra une force supplémentaire pour retirer le tiroir pour la première fois.***

4. Continuer à ouvrir le tiroir en le tirant jusqu’à séparation des coulisses.

*Illustration seulement-les poignées peuvent varier*



***Fig. 13***

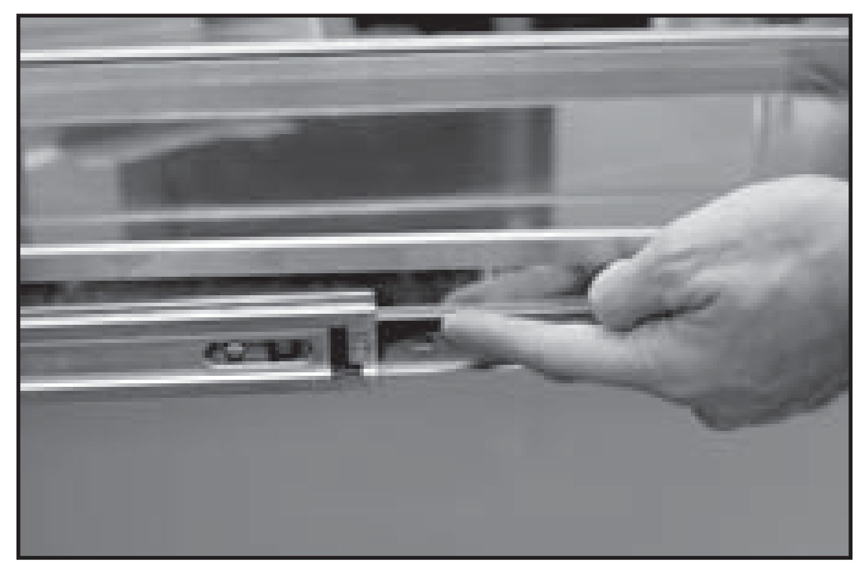


***Fig. 14***



***Fig. 15***

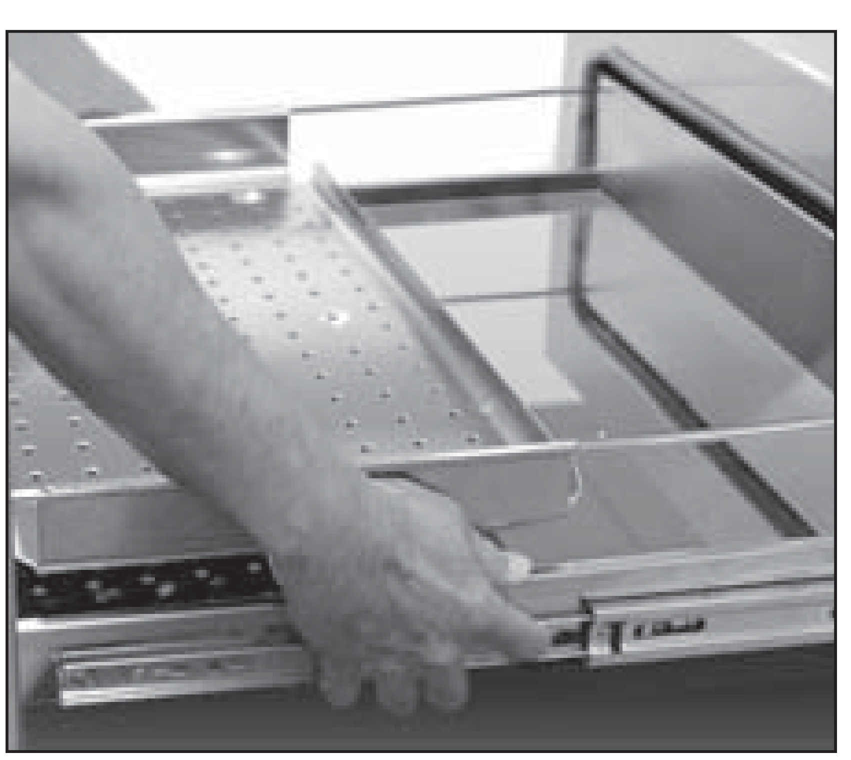


***Fig. 16***

# INSTRUCTIONS D’ENTRETIEN

## REPLACEMENT DU TIROIR

 **AVERTISSEMENT**

**Lorsque le tiroir est retiré, l’élément chauffant est exposé. N’allumez jamais l’appareil en l’absence du tiroir. Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité du chauffe-plats ou le toucher lorsqu’il n’est pas installé de façon sécuritaire. Pour éviter tout risque d’accident, repoussez les glissières dans le boîtier lorsque le tiroir a été retiré.**

1. Pour remettre le tiroir en place, pousser les coulisses complètement à l’intérieur.
2. Placer le tiroir devant la cavité et aligner les coulisses (Fig. 17).
3. Une fois les coulisses alignées, enfoncer complètement le tiroir à l’intérieur (Fig. 18).

***REMARQUE :***

***Une fois le tiroir remis en place, les coulisses seront peut-être rigides et difficiles à enfoncer. Ceci est normal. Sortir le tiroir en le tirant pour réaligner les roulettes. Le tiroir devrait maintenant fonctionner régulièrement et librement.***

*Illustration seulement-les poignées peuvent varier*





***Fig. 17***



***Fig. 18***

## AJUSTAGE DU LOQUET

Le loquet peut être repositionné verticalement en ajustant les deux vis Torx. La force nécessaire pour ouvrir et fermer le tiroir peut être modifiée en ajustant les deux vis tête plate (Fig. 19).

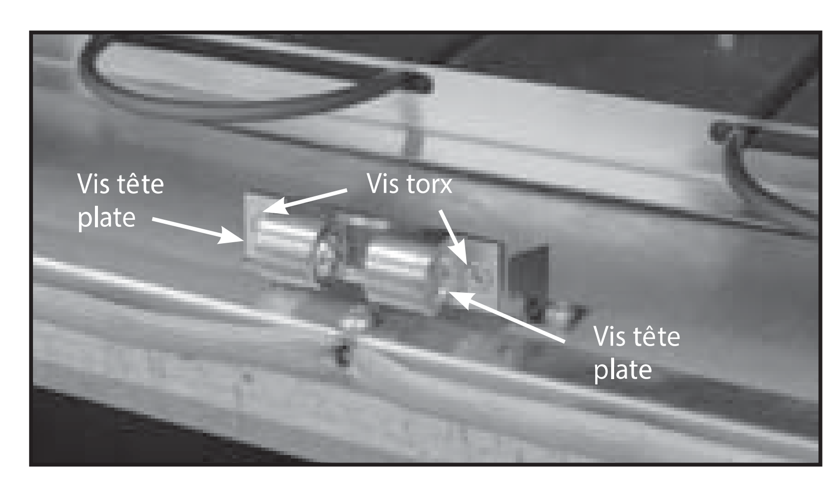



***Fig. 19***

# RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE



## TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

| *ALIMENTS* | *TEMPÉRATURE* | *GLISSEZ LE BOUTON DE POSITION* | *RECOUVERT/ DÉCOUVERT* |
|---|---|---|---|
| *Bœuf*** | | | |
| *Saignant* | *Bas* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Demi-saignant* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *À point* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Bacon* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Pâte à pain* | *Apprêt* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Casseroles* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Croustilles* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Céréales cuites* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Œufs* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Poisson, fruits de mer* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Aliments frits (tous)* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Fruit* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Pain à l'ail, petits pains* | *Bas* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Sauce d'arrosage, sauces à la crème* | *Moyen* | *Humide* | *Découvert* |
| *Jambon* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Agneau* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Pain de viande* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Crêpes, gaufres* | *Haut* | *Humide* | *Découvert* |
| *Tartes, une croûte* | *Moyen* | *Humide* | *Découvert* |
| *Tartes, deux croûtes* | *Moyen* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Pizza* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Porc* | *Moyen* | *Humide* | *Recouvert* |
| *Pommes de terre, au four* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Pommes de terre, pommes de terre rissolées* | *Haut* | *Croustillant* | *Découvert* |
| *Pommes de terre, purée* | *Moyen* | *Humide* | *Découvert* |
| *Volaille* | *Haut* | *Humide* | *Découvert* |

**L'USDA/FSIS recommande comme degré de cuisson minimum pour du bœuf une température interne de 63°C (145°F). Utilisez un thermomètre à viande portable pour vérifier la température interne.

# GARANTIE ET SERVICE





## Avant d'appeler pour demander une réparation ou de l'assistance...

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même.  Consultez les instructions d'installation et le guide de l'utilisateur pour vous assurer que :

1. votre produit est installé correctement.
2. vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou d'une réparation, reportez-vous au document de service et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un Centre de service autorisé ou de l'Assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, à l'adresse www.dcsappliances.com.

www.dcsappliances.com






US CA F&P PN - 599947 B 04.2014